

## ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

Ingredientes: Además del Bogavante (nos lo puede preparar el pescatero)

- Ajo picado. 2 dientes
- Arroz 100 a 125 gr por persona. (A poder ser arroz Bomba)
- Pimiento rojo y verde (muy picados)
- Tomate triturado ( 2 tomates pelados ó un bote de tomate natural de calidad )
- Langostinos
- Calamares, sepia, etc... ( trozos pequeños)
- **Fumet**-Ver más abajo
- Aceite, sal, pimienta
- Azafrán. Unas pocas hebras
- Vino blanco. ½ vaso
- Pulpa de Pimiento choricero (2 cucharadas) ó ñoras

### Elaboración:

En una paellera sofreír, en unas 6 cucharadas de aceite de oliva, el ajo, añadir el pimiento y marcar ( hacer un poco) el bogavante troceado. Añadir también los calamares, langostinos, etc...; sofreír bien el conjunto. Añadir el tomate triturado (o vizcaína) vino blanco y azafrán. Salpimentar. Añadir el fumet y llevar a ebullición. Cuando hierva sacamos los trozos de bogavante (excepto las pinzas), añadimos el arroz y rectificamos de sal. Cuando vuelva a recuperar el hervor, introducimos la paellera en el horno, ( que habremos precalentado a unos 200°C y lo tenemos unos 15'). Sacamos cuando este ya cocinado el arroz, añadimos el bogavante que habíamos retirado previamente y un poco perejil. Dejamos que repose un poco y ya estará listo.

### **FUMET DE PESCADO. Ingredientes y elaboración**

- 1 Cebolla
- Puerro (Incluir la parte verde)
- Perejil
- Restos de pescado blanco (cabeza de merluza, rape, cabezas y cáscaras de los langostinos, etc.; todo muy bien lavado )

Para hacer el fumet o caldo de pescado, rehogamos la verdura con los restos y cabezas de pescado blanco que tengamos. Solemos hacerlo con aceite de girasol porque da menos sabor que el de oliva. Una vez que está rehogado, cubrimos de agua y llevamos a ebullición. Cuando hierva, colamos el caldo y desechamos los restos de pescado y verdura. La cantidad de caldo sería de 4 de caldo por 1 de arroz, más o menos.